NINJA

LUXE CAFÉ

— PREMIER SERIES —

ES600EU Series

BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
GUIDE D'INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR



ninjakitchen.eu

GRACIAS
por adquirir la cafetera Ninja Luxe

REGISTRA TU COMPRA

www.ninjakitchen.eu

+34 900 839 453

Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia:	1650 W
Capacidad del depósito de agua:	2 l

CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del producto junto al cable de alimentación.

LEE ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDALO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este manual de instrucciones se ha diseñado para ayudarte a entender perfectamente el funcionamiento de tu nueva cafetera Ninja Luxe. Si tienes alguna duda, contacta con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.

Ninja es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC registrada en la EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Inglaterra, LS15 8ZB
Teléfono: +44 0800 862 0453
www.ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Fráncfort del Meno (Alemania)

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos. Así pues, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

@ninjakitchen

NINJA
LUXE CAFÉ
— PREMIER SERIES —



ESPAÑOL

Gama ES600 | Guía del usuario

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

	Lee todas las instrucciones antes de utilizar tu Bar exprés Ninja Luxe.
	Indica riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.
	Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ ADVERTENCIA
Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

Precauciones generales

1. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
2. Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
3. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
4. Para evitar ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
5. Nunca transportes el producto sujetándolo por el cable de alimentación ni tires de él para desconectarlo de la toma de corriente; en lugar de eso, sujeta el enchufe y tira de él para desconectarlo.
6. **NO** utilices ningún producto que presente daños en el cable o el enchufe, si no funciona de manera correcta, se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. Ponte en contacto con SharkNinja Operating LLC para su reparación.
7. Este producto está concebido para uso exclusivamente doméstico y sobre encimeras. **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de la encimera ni que toque superficies calientes como la placa de cocina o los fogones.
8. **NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
9. Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños en la cafetera, **NO** la utilices si se encuentra en el interior o debajo de un armario de cocina.
10. Cuando no estés utilizando el producto, y antes de limpiarlo, desenchúfalo de la toma de corriente.
11. Nunca dejes el producto desatendido cuando esté en funcionamiento.
12. El producto no debe usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
13. **NO** lo coloques encima de otros electrodomésticos.
14. No utilices el producto mientras se encuentra en el interior de un armario.
15. **NO** utilices accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante, ya que su uso podría causar lesiones físicas o daños en el producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

Avisos sobre el funcionamiento

- Apaga la unidad y desenchúfala de la toma de corriente.
- El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede causar vertidos de líquidos y riesgo de quemaduras, o provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones físicas.
- Utiliza el producto **SIEMPRE** sobre una superficie plana que esté limpia y seca.
- **NO** coloques el producto encima ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente, ni en el interior de un horno caliente.
- **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado.
- **NO** lo utilices al aire libre.
- **NO** toques las superficies calientes. Utiliza las asas o los botones. Evita entrar en contacto con las piezas móviles.
- Al utilizar la cafetera, pon **SIEMPRE** debajo del portafiltro una taza o un vaso que tenga una medida adecuada para la bebida que estés preparando.
- **NO** pongas en funcionamiento el producto sin agua.
- **NO** llenes en exceso el depósito de agua. Llénalo de agua solo hasta la línea de llenado máximo.
- Mantén el depósito de agua tapado mientras utilizas el producto.
- Al moler el café, mantén el depósito de café en grano tapado para evitar que puedan entrar restos de café en las piezas móviles.
- Durante la preparación, **NO** retires el portafiltro de la unidad, ya que se encuentra bajo presión. De lo contrario, podrías sufrir quemaduras o lesiones físicas.
- **NO** toques ni pongas la mano en el tubo de vapor ni la espumadora cuando estén en funcionamiento. El vapor y los líquidos calientes pueden causar quemaduras.

Cuidado y mantenimiento

- Para evitar enfermedades derivadas del crecimiento de bacterias en el producto, sigue todas las instrucciones de limpieza de la sección «Cuidado y mantenimiento» de esta guía del usuario.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la unidad esté limpia antes de utilizarla.
- Si el producto no funciona correctamente, visita ninjakitchen.es o ponte en contacto con SharkNinja Europe Limited para su revisión, reparación o ajuste.
- Los niños no deben encargarse de las tareas de limpieza o mantenimiento del producto.
- Cuando el portafiltro esté en uso, asegúrate de que esté bien fijado al cabezal del grupo para evitar que se derrame el líquido caliente.
- **NO** levantes la unidad agarrándola por el soporte para portafiltros. Esta pieza no se ha concebido para que pueda soportar el peso del producto.

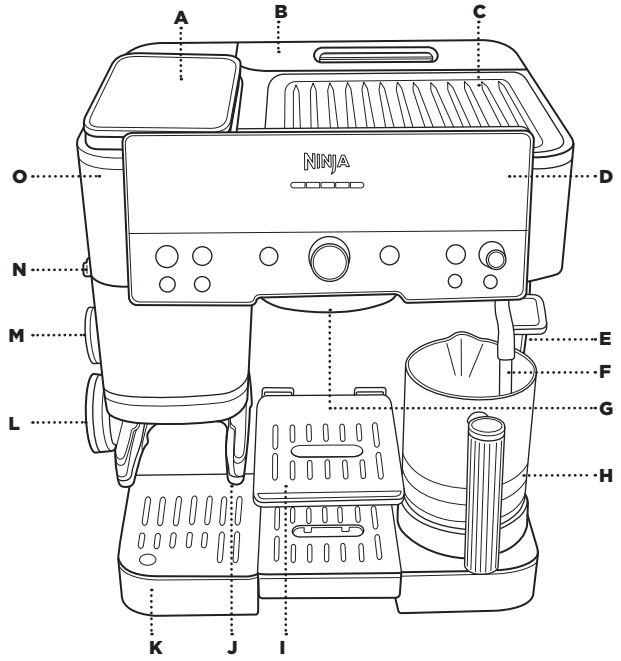
Información sobre el cable

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien pueda enredarse o tropezar con un cable de mayor longitud.
- **NO** utilices alargadores con este producto.

LEE Y GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

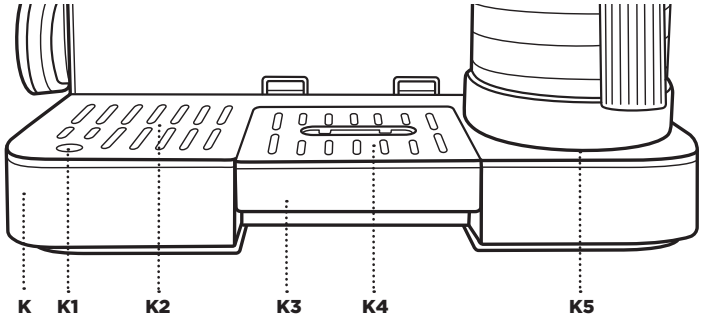
PIEZAS

- **A** Depósito de café en grano
- **B** Depósito de agua
- **C** Calentador de tazas
- **D** Panel de control
- **E** Compartimento para accesorios
- **F** Tubo de vapor
- **G** Cabezal del grupo
- **H** Jarra de leche con varilla integrada
- **I** Soporte para tazas regulable
- **J** Soporte para portafiltros
- **K** Bandeja escurridora principal
- **L** Compartimento del prensador complementario
- **M** Compartimento del embudo
- **N** Selector de molienda
- **O** Molinillo con muelas cónicas integrado



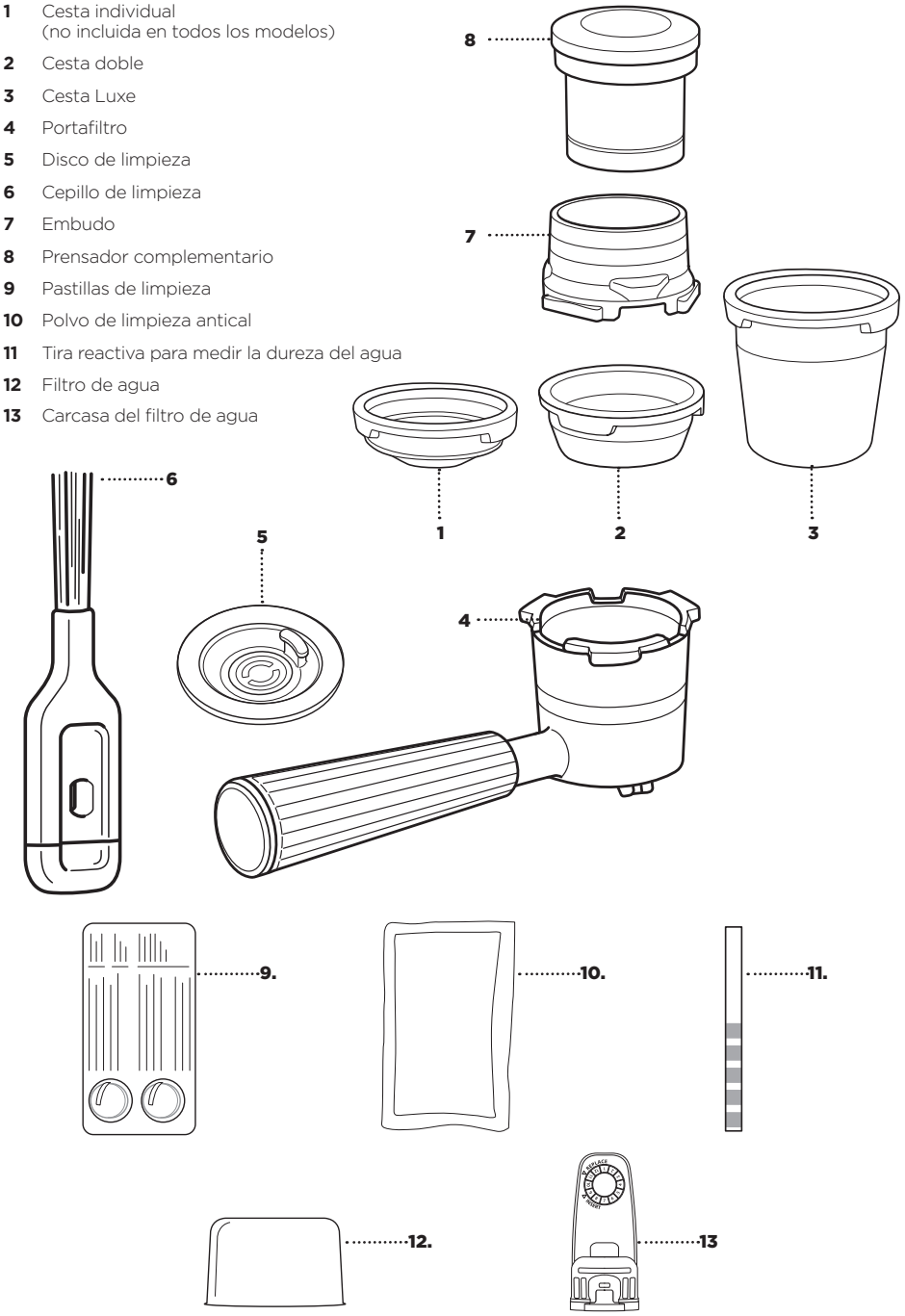
COMPONENTES DE LA BANDEJA ESCURRIDORA

- **K** Bandeja escurridora principal
- **K1** Indicador de vacío
- **K2** Rejilla principal
- **K3** Bandeja escurridora central
- **K4** Rejilla central
- **K5** Plataforma para la jarra de leche



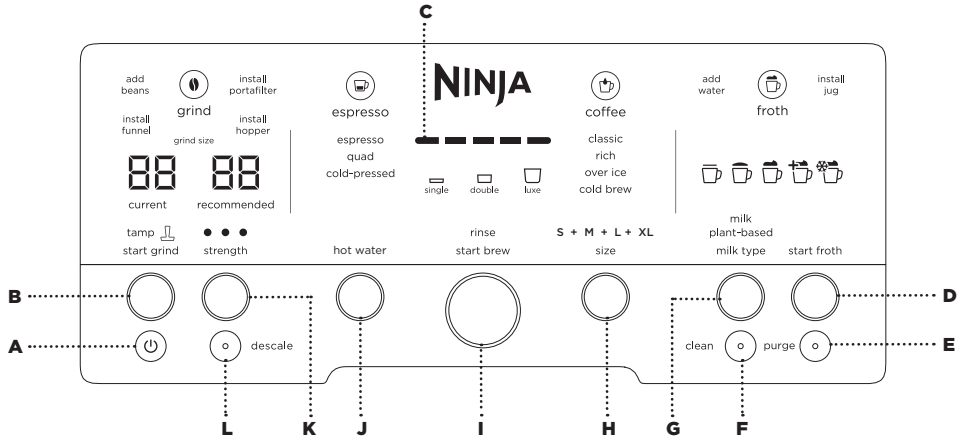
ACCESORIOS

1 Cesta individual (no incluida en todos los modelos)
2 Cesta doble
3 Cesta Luxe
4 Portafiltro
5 Disco de limpieza
6 Cepillo de limpieza
7 Embudo
8 Prensador complementario
9 Pastillas de limpieza
10 Polvo de limpieza antical
11 Tira reactiva para medir la dureza del agua
12 Filtro de agua
13 Carcasa del filtro de agua



USO DEL PANEL DE CONTROL*

A BOTÓN de encendido/apagado
B BOTÓN «START GRIND» (comenzar a moler)
C Barra de progreso
D Selector de espuma/BOTÓN «START FROTH» (iniciar preparación de espuma)
E BOTÓN «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor)
F BOTÓN «CLEAN» (limpieza)
G BOTÓN «MILK TYPE» (tipo de leche)
H BOTÓN de selección de tamaño
I Selector central/BOTÓN «START BREW» (INICIAR PREPARACIÓN)
J BOTÓN «HOT WATER» (limpiar la cal)
K BOTÓN «STRENGTH» (intensidad de la preparacion)
L BOTÓN «DESCALE» (limpiar la cal)



* Las funciones pueden variar según el modelo.

AVISOS INTELIGENTES

La cafetera mostrará un aviso inteligente en caso de que debas efectuar alguna acción:

- ADD BEANS (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)
- INSTALL PORTAFILTER (INSTALAR EL PORTAFILTRO)
- INSTALL FUNNEL (INSTALAR EL EMBUDO)
- INSTALL HOPPER (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)
- ADD WATER (AÑADIR AGUA)
- INSTALL JUG (INSTALAR LA JARRA)
- PURGE (ENJUAGAR EL TUBO DE VAPOR)
- RINSE (ENJUAGAR)
- DESCALE (LIMPIAR LA CAL)**
- CLEAN (LIMPIAR LA CAFETERA)**

* Si se encienden los botones CLEAN (limpiar la cafetera) o DESCALE (limpiar la cal), significa que es necesario que ejecutes los respectivos ciclos de limpieza.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO

SACA LOS ACCESORIOS Y LAS PIEZAS DEL EMBALAJE

- Primero de todo, saca todos los accesorios y las piezas de su embalaje. Asegúrate de haber sacado todos los accesorios y piezas del embalaje antes de deshacerte de él.

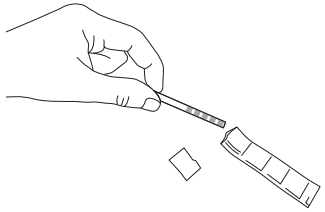
LIMPIA LOS ACCESORIOS ANTES DE UTILIZARLOS

- Después de haber sacado todos los accesorios y las piezas del embalaje, límpialos bien a mano y sécalos bien.

MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Todos los tipos de agua contienen minerales que, con el paso del tiempo, pueden acumularse en la cafetera. A la concentración de estos minerales se la denomina dureza del agua, y es un aspecto que influirá en la frecuencia con la que deba limpiarse la cal de la cafetera. Al hacer esta prueba, te asegurarás de que la cafetera recomiende una limpieza de la cal en el momento adecuado. La cafetera se puede establecer en cualquier nivel de dureza del agua disponible.

1 Saca la tira reactiva del paquete.



2 Sumerge la tira reactiva por completo en el agua que tengas previsto usar con la cafetera de 5 a 10 segundos.

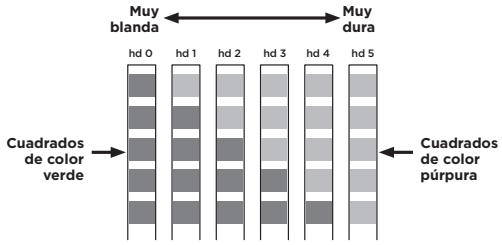


3 Saca la tira del agua y agítala ligeramente.



4 Colócala sobre una superficie plana que esté seca y espera un minuto a que la tira reactiva muestre los resultados.

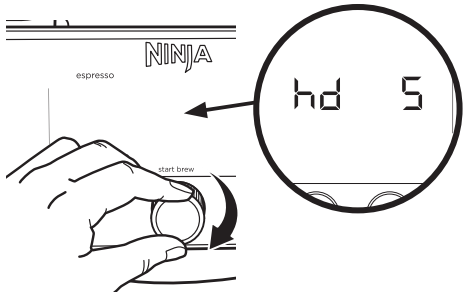
5 Al cabo de un minuto, verás aparecer de 0 a 5 cuadrados de color púrpura. Esto indica el nivel de dureza del agua (0 cuadrados de color púrpura = nivel 0,5 cuadrados de color púrpura = nivel 5, etc.).



6 Después de identificar el nivel de dureza del agua, enchufa la cafetera y enciéndela pulsando el botón de encendido/apagado.

7 Fíjate en el lateral izquierdo del panel de control. Mostrará el mensaje «hd 5» (dureza nivel 5).

8 Gira el selector central para ajustar el nivel de dureza del agua. Debes hacer coincidir el número de cuadrados de color púrpura que hayan aparecido en la tira reactiva con el número que se muestra en el panel de control. (Por ejemplo, si el resultado ha sido el nivel 1, cambia la configuración a «hd 1»).

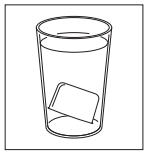


9 Pulsa el selector central para confirmar la configuración.

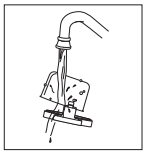
NOTA: Si en algún momento tuvieras que cambiar el nivel de dureza del agua, puedes comprar otra tira reactiva en la sección de recambios y accesorios de ninjakitchen.es. Para ver más instrucciones sobre cómo restaurar la dureza del agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».

INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA

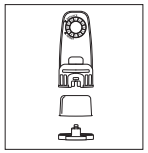
- Un café de gran sabor empieza con una buena agua. Los filtros de agua ayudan a eliminar cloro, olores y otras impurezas que puede haber en el agua para que tu café tenga un gran sabor.



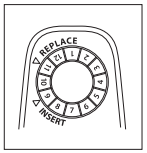
1 Pon el filtro de agua en remojo durante 5 minutos.



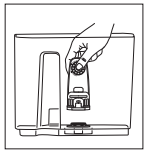
2 Enjuaga el filtro de agua y la malla durante 60 segundos.



3 Quita la tapa del extremo de la carcasa del filtro e introduce el filtro. Vuelve a acoplar la tapa del extremo en la carcasa del filtro para fijar el filtro en su sitio.



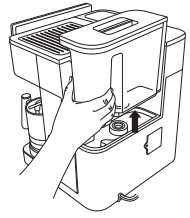
4 Establece la fecha para dentro de 2 meses.

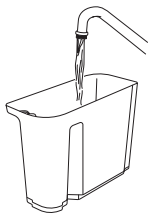


5 Instala la carcasa del filtro en el depósito.

LLENA EL DEPÓSITO DE AGUA

- Antes de empezar, llena el depósito de agua con agua a temperatura ambiente o fría. Asegúrate de que el agua no rebase la línea de llenado máximo.



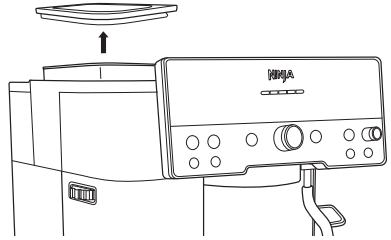


Si en cualquier momento antes de una preparación, no hubiera suficiente agua en el depósito para preparar la bebida seleccionada, la cafetera te lo indicará con el aviso «ADD WATER» (añadir agua). Si aparece este aviso durante la preparación de la bebida, añade agua al depósito y pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación).

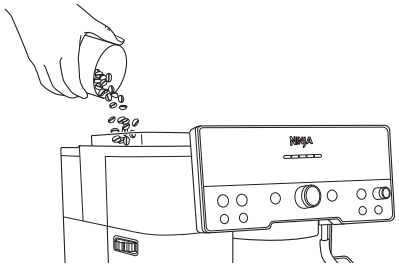
NOTA: NO llenes el depósito con agua caliente, utiliza agua a temperatura ambiente o fría. Si lo llenas con agua caliente, es probable que aparezca el aviso «ADD WATER» (añadir agua).

LLENA EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO

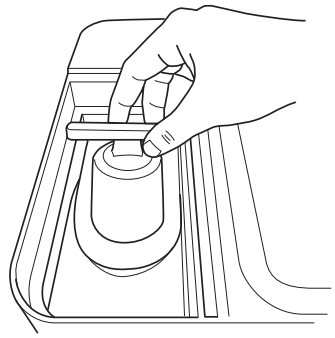
1 Retira la tapa del depósito, llénalo con granos de café y vuelve a taparlo. Asegúrate de que el mango del depósito de café en grano está en la posición de cierre al instalar el depósito.



2 Llena el depósito con granos de café. **NO** agregues granos molidos previamente al depósito.



3 Asegúrate de que el mango del depósito de café en grano esté en la posición de cierre al instalar el depósito y, a continuación, vuelve a taparlo.



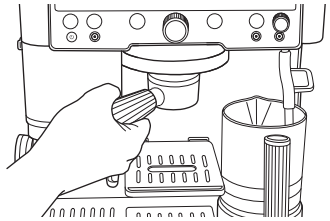
NOTA: NO viertas agua en el molinillo. Si entrar agua en el molinillo, llama al 900 839 453 de inmediato.

INTRODUCCIÓN: ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

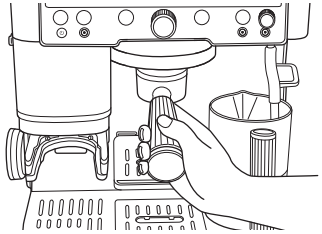
ENJUAGA CON AGUA

Antes de utilizarla por primera vez, debes enjuagar la cafetera. De esta forma, la acondicionarás para su uso.

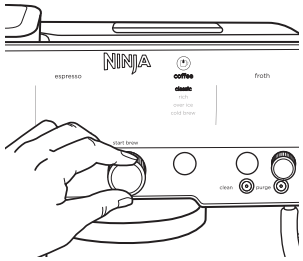
1 Con la cesta doble instalada, fija el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro.



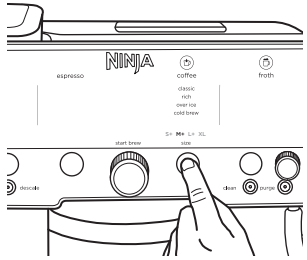
2 Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



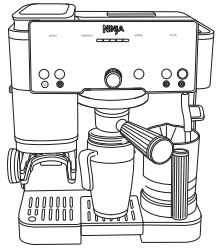
3 Coloca el selector central en la posición CLASSIC (clásico).



4 Pulsa el botón «SIZE» (tamaño) para ajustar el tamaño de la bebida a M+. Asegúrate de que haya al menos 350 ml de agua en el depósito de agua.



5 Coloca una taza de 420 ml o más capacidad debajo del portafiltro.



6 Pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación). La cafetera emitirá un pitido para indicar que la preparación ha comenzado. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando termine, la cafetera volverá a emitir un pitido.

7 Tira el agua de la preparación y lava el vaso.

PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS

CESTAS PARA CAFÉ/EXPRESO

1 En el Kit básico encontrarás las cestas. Hay tres cestas distintas (individual, doble y Luxe; las cestas pueden variar según el modelo).



Individual*
Espresso (expreso), Americano



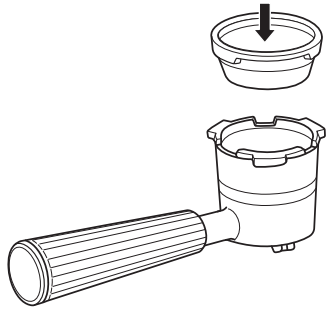
Double (doble)
Espresso (expreso), Americano, Cold-pressed (prensado en frío)



Luxe
Quad (expreso cuádruple), Americano, Cold Pressed (prensado en frío) y todas las bebidas a base de café

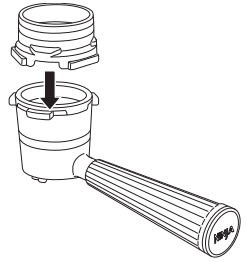
* No disponible en todos los modelos.

2 Escoge una cesta en función de la bebida que quieras preparar e introdúcela en el portafiltro. Asegúrate de que la lengüeta grande de la cesta y del portafiltro queden alineadas y, a continuación, presiona con firmeza para que encaje en su sitio.

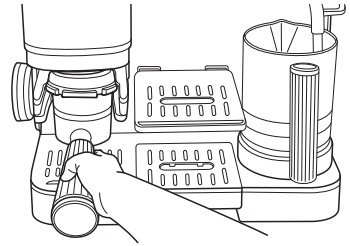


INSTALACIÓN DEL PORTAFILTRO

1 Coloca el embudo en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno. Empuja hacia abajo hasta que el embudo quede bien asegurado en el portafiltro. El embudo evita que se derrame el café durante la molienda y permite que el proceso de prensado se lleve a cabo de una forma más limpia.



2 Una vez que hayas instalado el embudo en la parte superior del portafiltro, procede a instalarlo en el soporte. Asegúrate de que no esté inclinado y de que haya quedado bien encajado. Una vez que el portafiltro esté instalado en el soporte, la cafetera lo pesará. Para garantizar que el peso que indique sea exacto, no sujetes el portafiltro.



3 La cafetera detectará la cesta que está puesta en el portafiltro. La cafetera mostrará una animación y, a continuación, en función de la cesta instalada, en el panel de control se iluminarán las distintas opciones de bebidas que puedes seleccionar.



NOTA: Si no ves esta animación, retira el portafiltro del soporte, apaga y enciende la cafetera y vuelve a instalar el portafiltro en el soporte, asegurándote de que esté nivelado e introducido hasta el fondo.

4 Gira el selector central a la preparación que desees.

PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS (CONTINUACIÓN)

CANTIDADES RESULTANTES APROXIMADAS

CANTIDADES DE CAFÉ

	Clásico Intenso	Con hielo Infusionado en frío (Se debe llenar con hielo antes de iniciar la preparación)
TAMAÑOS	S	175 ml
	S+	235 ml
	M	295 ml
	M+	355 ml
	L	415 ml
	L+	475 ml
	XL	530 ml

CANTIDADES DE EXPRESO

	Dosis de café molido	Cantidad resultante
Expreso sencillo	9 g	22,5 ml
Expreso doble	18 g	45 ml
Prensado en frío doble	18 g	45 ml
Expreso cuádruple	40 g	90 ml
Prensado en frío cuádruple	40 g	90 ml

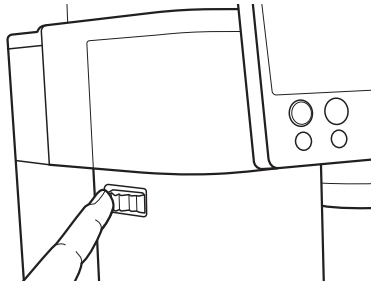
NOTA: Estas son las cantidades predefinidas que se obtienen al preparar café con el modo Espresso (expreso). Para ajustar estas cantidades, consulta la sección «Ajustes adicionales».

CANTIDADES DE AMERICANO

	Intensidad	Cantidad resultante
Americano sencillo	• (por defecto)	122ml
	••	68ml
	•••	36ml
Americano doble	• (por defecto)	216ml
	••	135ml
	•••	108ml
Americano cuádruple	• (por defecto)	414ml
	••	258ml
	•••	207ml

USO DEL MOLINILLO

1 Una vez que se iluminen las distintas opciones de bebidas que puedes escoger, la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist» te recomendará un grado de molienda en función de los granos de café y de la bebida que hayas preparado antes. Si deseas emplear el grado de molienda sugerido, utiliza el selector de grados de molienda situado en el lateral de la unidad para cambiar de **CURRENT** (grado actualmente seleccionado) a **RECOMMENDED** (grado recomendado).





2 Una vez seleccionado el grado de molienda deseado, pulsa «START GRIND» (comenzar a moler) para empezar a moler. La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado a moler. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la molienda ha terminado. Una vez terminada la molienda para un café expreso, en el panel de control parpadeará «TAMP» (prensar), lo que significa que debes prensar el café.

NOTA: Una vez terminada la molienda, la cafetera se configurará en el estilo de preparación y el tamaño seleccionados para esa molienda. Para cambiar el estilo y el tamaño, vacía el café del portafiltro, apaga y enciende la cafetera y selecciona la preparación que desees.

SIGNIFICADO DE LOS AJUSTES DEL SELECTOR DE MOLIENDA

¿Qué significan los distintos ajustes del selector de molienda?

- Los números que aparecen a la izquierda del panel de control representan lo grueso o lo fino que se molerá el café. El 25 es el ajuste más grueso y 1 el más fino. Los ajustes más gruesos son más adecuados para preparar las bebidas del modo Coffee (café) y los más finos para las bebidas del modo Espresso (expreso).
- Seguir el ajuste recomendado extraerá el mejor sabor de los granos utilizados. La cafetera ajustará el grado de molienda en función de los granos que utilices para garantizar que se extrae la cantidad óptima de café.

AJUSTE DEL MOLINILLO PARA UNA EXTRACCIÓN CORRECTA

Solo para las bebidas del modo Espresso (expreso)

Es posible que notes que el grado de molienda recomendado cambia. Esto se debe a que la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist» ajusta el grado de molienda recomendado para que el café siempre se extraiga de la mejor manera posible. Cuando utilices granos de café nuevos por primera vez o añadas más granos, puede que no logre dar con el grado de molienda óptimo hasta que hayas preparado 2 o 3 bebidas. Con el paso del tiempo, notarás que el grado de molienda recomendado cambia para tener en cuenta el envejecimiento de los granos de café. Esto es normal. Asegúrate de que el grado de molienda actualmente seleccionado coincida siempre con el recomendado para una correcta extracción del café expreso.

NOTA: Al cambiar el grado de molienda de muy grueso a muy fino (o viceversa), es posible que oigas cómo se enciende el molinillo. Esto ayuda a evitar que el molinillo se atasque. Solo sucederá cuando el portafiltro esté instalado en el soporte.

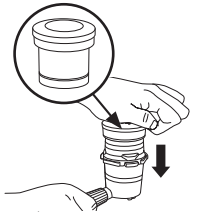
PRENSADO

Asegúrate de prensar el café cuando vayas a preparar cualquiera de las bebidas del modo Espresso (expreso), así como las bebidas del modo Coffee (café) con un tamaño L+ o XL. De esta manera, evitarás que se derrame el café molido por el borde del portafiltro. En el caso de las bebidas del modo Coffee (café) con un tamaño de S a L, agita ligeramente el portafiltro para que el café molido quede nivelado antes de proceder a preparar la bebida.



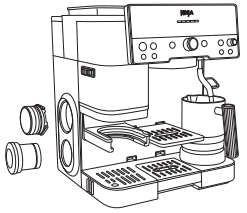
1 Cuando hayas terminado de moler los granos de café, retira el portafiltro del soporte para portafiltros. No quites el embudo.

2 Coloca el portafiltro sobre una superficie sólida y plana y, a continuación, introduce el prensador complementario en el embudo. Empuja el prensador hasta que toque el embudo en el fondo.



NOTA: Cuando prepares un expreso con la opción Quad (cuádruple), primero prensa el café de la forma habitual con el embudo en el portafiltro. Y a continuación, retira el embudo y prensa el café de nuevo.

3 Una vez que hayas prensado el café, retira el prensador y el embudo del portafiltro y guárdalos en sus respectivos compartimentos situados en el lateral izquierdo de la cafetera.



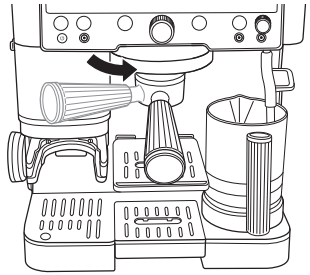
PREPARACIÓN DE EXPRESO, CAFÉ DE FILTRO Y BEBIDAS FRÍAS (CONTINUACIÓN)

PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

Asegúrate de preparar la unidad antes de utilizarla por primera vez.

1 Coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro.

2 Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.



NOTA:

Ajuste de la temperatura de preparación:

1 Mantén pulsado 3 segundos el botón SIZE (tamaño).

2 Gira el selector central a la posición h06 y púlsalo para seleccionarla.

3 Gira el selector central hasta el ajuste que desees y púlsalo para seleccionarlo.

LO: temperatura baja

M: temperatura media (opción por defecto)

HI: temperatura alta

La temperatura de la bebida influirá en la extracción del espresso y el sabor del café. Para conseguir los mejores resultados y garantizar una extracción correcta, te aconsejamos utilizar la temperatura baja o media para el café de tueste oscuro y la temperatura media o alta para el café de tueste ligero.

NOTA: El control de temperatura no está disponible con las opciones Over Ice (café con hielo), Cold Brew (infusionado en frío) y Cold Pressed (prensado en frío).

NOTA: NO utilices la cafetera sin haber insertado la bandeja escurridora principal.

3 El estilo de preparación y el tamaño que habías seleccionado antes de moler el café seguirá seleccionado en el panel de control. Pon una taza debajo del portafiltro y pulsa «START BREW» (iniciar preparación).

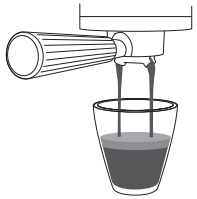
4 La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista.

NOTA: Si empleas una taza más pequeña, usa el soporte para tazas regulable con el fin de acercar la taza al cabezal del grupo y que no salpique tanto. Si empleas una taza más grande o una taza de viaje, retira la bandeja escurridora central para tener más espacio.

NOTA: Cuando prepares un expreso con las opciones Quad (cuádruple) o Cold Pressed (prensado en frío), es posible que después de la preparación haya algo de agua en el disco. Esto es normal.

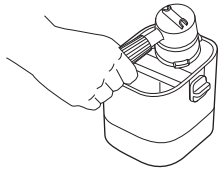
EXTRACCIÓN CORRECTA

- La bebida saldrá a un ritmo lento y constante.
- Verás que sale un líquido de color caramelo. Se trata de la crema.
- Habrá una capa de crema sobre la bebida. Si lo deseas, puedes inclinar la taza para ver si la capa de crema sigue siendo plenamente visible. Si al hacerlo solo ves el color caramelo, quiere decir que el expreso se ha extraído correctamente.



DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN

1 Cuando se haya terminado de preparar la bebida, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Tira los posos de café golpeando la superficie de la cesta sobre un cubo de basura o recipiente para posos de café (se vende por separado).



AGUA CALIENTE A LA CARTA

AÑADIR AGUA CALIENTE

Tu unidad tiene una función de agua caliente que te permite preparar agua caliente a la carta.

1 Pulsa el botón HOT WATER (AGUA CALIENTE).

2 Gira el selector central para ajustar la temperatura del agua caliente.

- • Temperatura baja
- • • Temperatura media (opción por defecto)
- • • • Temperatura alta

NOTA: Asegúrate de que la taza esté colocada en el centro del soporte para tazas.

3 Pulsa START BREW (INICIAR PREPARACIÓN) para empezar a verter agua caliente.

4 Pulsa START BREW (INICIAR PREPARACIÓN) para dejar de verter cuando ya tengas la cantidad deseada de agua caliente, o espera a que el programa termine.

El programa verterá 200 ml de agua caliente si no se detiene.

AVISO «RINSE» (ENJUAGAR)

Si intentas preparar una bebida fría inmediatamente después de haber preparado una caliente, aparecerá el aviso «RINSE» (enjuagar) sobre el selector central.

Asegúrate de haber desinstalado el portafiltro del cabezal del grupo antes de llevar a cabo este proceso.

1 Coloca una taza (con una capacidad de 355 ml, como mínimo) debajo del cabezal del grupo.

2 Pulsa «START BREW» (iniciar preparación) para que la cafetera se enjuague y alcance la temperatura adecuada.

3 La cafetera utilizará aproximadamente 250 ml de agua para enjuagar el cabezal del grupo.

4 La cafetera emitirá un pitido para indicar que ha empezado la preparación. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación. Cuando haya terminado, la cafetera volverá a emitir un pitido, lo que significa que la preparación está lista. Después de que la cafetera emita un segundo pitido, retira la taza y tira el agua.

Para evitar que aparezca el aviso «RINSE» (enjuagar) y tener que llevar a cabo este proceso, prepara todas las bebidas frías antes de preparar las calientes.

AJUSTE DE LA INTENSIDAD Y LA TEMPERATURA DE PREPARACIÓN

TEMPERATURA

Existen diferentes métodos y prácticas para preparar tu bebida que ayudan a conseguir la temperatura deseada

Ajuste de la temperatura de preparación:

1 Mantén pulsado 3 segundos el botón SIZE (tamaño).

2 Gira el selector central a la posición h06 y púlsalo para seleccionarla.

3 Gira el selector central hasta el ajuste que desees y púlsalo para seleccionarlo.

LO: temperatura baja

M: temperatura media (opción por defecto)

HI: temperatura alta

La temperatura de la bebida influirá en la extracción del espresso y el sabor del café. Para conseguir los mejores resultados y garantizar una extracción correcta, te aconsejamos utilizar la temperatura baja o media para el café de tueste oscuro y la temperatura media o alta para el café de tueste ligero.

• **Elección de la taza adecuada:**

Asegúrate de utilizar la taza adecuada para el tamaño de la preparación. Si quieres que la bebida esté más caliente, utiliza una taza de un tamaño parecido al de la preparación.

El grosor del material de la taza también influye en la temperatura de la preparación. Si quieres que la bebida esté más caliente, utiliza una taza de material más fino..

• **Precalentamiento antes de la preparación:**

Puedes hacer correr agua caliente por el cabezal del grupo y por el portafiltro para precalentarlos y para precalentar la máquina antes de hacer más preparaciones. Para subir aún más la temperatura de la preparación, haz correr una dosis doble de espresso solo con agua por el portafiltro hasta la taza que vayas a utilizar para la preparación. La temperatura de la taza influye en la temperatura de la preparación. Desecha el agua y luego seca la taza y el portafiltro. Ya puedes pasar a la preparación. Consulta la sección Enjuaga con agua para ver todas las instrucciones.

INTENSIDAD

Si la preparación te parece demasiado floja o demasiado fuerte, puedes utilizar el botón de ajuste de la intensidad.

Ajuste de la intensidad de la preparación:

Para ajustar la intensidad de la preparación, pulsa el botón STRENGTH (intensidad). El ajuste de la intensidad variará en función de si estás preparando un espresso o un café.

Ajustes de la intensidad para un espresso:

- Más largo, menos concentrado: 4 partes de agua por 1 de café
- • Por defecto: 2,5 partes de agua por 1 de café
- • • Más corto, más concentrado: 2 partes de agua por 1 de café

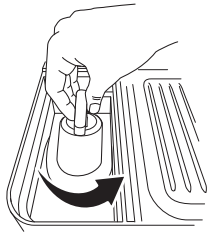
Ajustes de la intensidad para un café:

- Suave: Se muelen menos granos.
- • Por defecto
- • • Atrevido: Se muelen más granos.

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

CAMBIO DE GRANOS DE CAFÉ

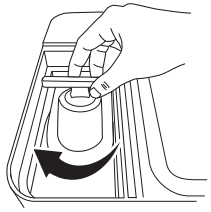
1 Gira el mango del depósito de café en grano en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



2 Retira el depósito y vacía los granos que hayan sobrado.

3 Vuelve a poner el depósito de café en grano en la cafetera.

4 Vuelve a bloquear el depósito de café en grano girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.



5 Coloca el portafiltro con el embudo puesto en el soporte.

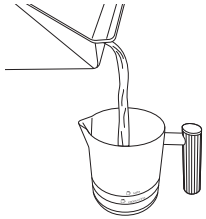
6 Mantén pulsado el botón «START GRIND» (comenzar a moler) para eliminar cualquier grano que haya podido quedar en su interior.

7 Añade nuevos granos de café al depósito.

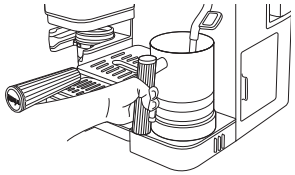
PREPARACIÓN DE ESPUMA

PREPARACIÓN DE ESPUMA

1 Llena la jarra de leche con la cantidad de leche que quieras, pero sin sobrepasar la línea de llenado máximo.



2 Asegúrate de que la parte de abajo de la jarra esté seca. Coloca la jarra de leche sobre la plataforma correspondiente e introduce en ella el tubo de vapor.



3 On the control panel, use the froth dial to highlight the desired froth style.



ESTILOS DE ESPUMA

Leche caliente
Calienta ligeramente la leche sin batirla hasta alcanzar una temperatura adecuada para el consumo. Ideal para cafés.

Capa fina de espuma
Una fina capa de espuma para cafés latte.

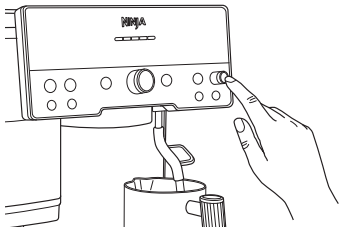
Capa gruesa de espuma
Una capa clásica de espuma esponjosa para coronar cualquier bebida. Ideal para capuchinos.

Capa extragruesa de espuma*
Una gran capa de espuma, ideal para capuchinos y otras bebidas que tengan poca cantidad.

Espuma fría
Una clásica capa de espuma fría para coronar cualquier café con hielo o expreso prensado en frío.

***** No disponible en todos los modelos.

4 A continuación, selecciona «MILK (Dairy)» (leche) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) según la leche que haya en la jarra. Para ello, pulsa el botón «START FROTH» (iniciar preparación de espuma). La cafetera emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado el proceso. La barra de progreso se iluminará para indicar el estado de la preparación de espuma. La cafetera volverá a emitir un pitido para indicar que se ha completado la preparación de espuma.

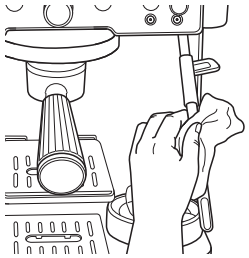


NOTA: NO prepares la espuma directamente en el expreso o el café; hazlo siempre en la jarra de leche y después vierte la espuma en el expreso o el café.

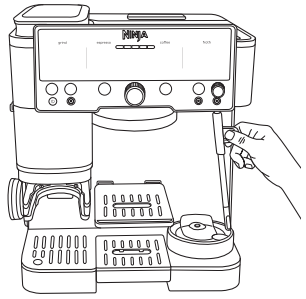
NOTA: NO prepares espuma sin haber insertado la bandeja escurridora principal.

DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

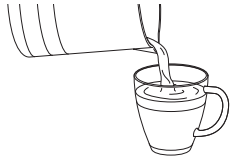
5 Una vez que hayas retirado la jarra de leche, limpia inmediatamente el tubo de vapor con un paño húmedo antes de volver a bajarlo para devolverlo a su sitio.



6 Cuando vuelvas a bajar el tubo de vapor para devolverlo a su sitio, se enjuagará automáticamente. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor. La cafetera emitirá un pitido para indicar que la limpieza del tubo ha comenzado. Cuando termine, la cafetera volverá a emitir un pitido. Puedes enjuagarlo en cualquier momento pulsando el botón «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor).



7 Antes de verter la leche, da unos golpes con la jarra sobre una superficie plana y hazla girar para eliminar las burbujas grandes. Echa la leche con espuma en tu expreso o café y disfruta de la bebida.



COLA DE PREPARACIÓN DE ESPUMA

Una vez que empiece la preparación de café, puedes poner en cola la preparación de espuma para que se ponga en marcha inmediatamente después de que termine la preparación de la bebida.

1 Llena la jarra de leche con la cantidad de leche que quieras, pero sin sobrepasar la línea de llenado máximo.

2 Mientras se prepara la bebida, selecciona «DAIRY» (leche) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) y el ajuste de espuma con el selector de espuma.

3 Pulsa el botón «START FROTH» (iniciar preparación de espuma).

La espuma fría no se tiene que poner en cola y se puede preparar mientras la cafetera está preparando la bebida.

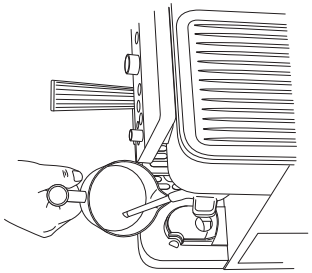
PREPARACIÓN DE ESPUMA MANUAL

1 Llena la jarra de leche al gusto entre las líneas de llenado mínimo y máximo.

2 Asegúrate de estar en el ajuste de leche caliente.

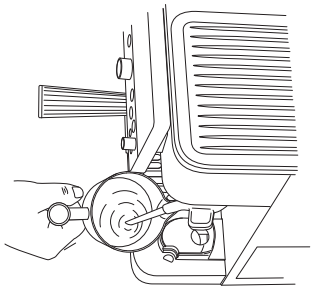
3 Saca el tubo de vapor. Mete el tubo de vapor dentro de la jarra de leche de forma que el tubo esté posado en la boquilla de la jarra de leche.

4 Inclina la jarra levemente a la izquierda o a la derecha para que el tubo de vapor esté a una distancia de un dedo de la pared de la jarra.



5 Mantén pulsado el botón «START FROTH» (iniciar preparación de espuma) durante 3 segundos. La cafetera emitirá un pitido para indicar que se ha iniciado la preparación de espuma y el vapor empezará a salir del tubo.

6 Coloca el tubo justo por debajo de la superficie de la leche para empezar a meter aire y expandir la cantidad de leche. De esta forma, debería empezar a formarse un remolino con la leche.



7 Una vez que estés conforme con la cantidad de leche, sube la jarra de forma que el tubo de vapor esté por debajo de la superficie. Esto es para calentar la bebida.

8 Mantén esa posición hasta que la jarra esté demasiado caliente para sujetarla con la mano y, a continuación, pulsa «START FROTH» (iniciar preparación de espuma) para desactivar la función.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

LIMPIEZA DE LA CAFETERA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO

- Cuando haya terminado el proceso de preparación de una bebida, retira con cuidado el portafiltro del cabezal del grupo. Tira los posos de café golpeando la superficie de la cesta sobre un cubo de basura o recipiente para posos de café (se vende por separado).
- Para obtener los mejores resultados, limpia siempre el portafiltro y la cesta después de cada uso.
- Retira la cesta del portafiltro. Lava las dos piezas a mano con agua tibia y jabón para eliminar los aceites del café. Asegúrate de que la cesta esté seca antes de volver a preparar bebidas.
- Después de preparar espuma, limpia el tubo de vapor con un paño húmedo antes de bajarlo para devolverlo a su sitio.
- Baja el tubo de vapor para iniciar un enjuague automático.
- Vacía la bandeja escurridora cuando el indicador de vacío naranja suba lo suficiente como para estar visible.
- Lava a mano periódicamente la bandeja escurridora y sécala bien al aire.
- Limpia periódicamente la base de la cafetera con un paño húmedo.

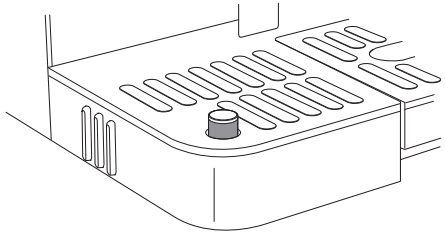
LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas:

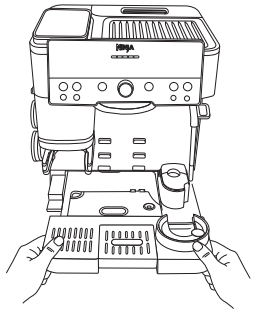
Embudo, varilla, disco de limpieza, depósito de agua, depósito de café en grano y todos los componentes de la bandeja escurridora.

VACIADO DE LA BANDEJA ESCURRIDORA

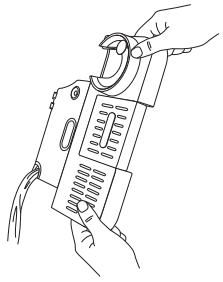
A medida que prepares cafés, la bandeja se irá llenando. Si el indicador de vacío naranja sube lo suficiente como para estar visible, quiere decir que debes vaciar la bandeja escurridora principal.



1 Retira la bandeja escurridora principal de la cafetera tirando de ella hacia fuera.



2 Llévala con cuidado hasta el fregadero y vierte el agua por el pico vertedor de la bandeja.



3 Vuelve a colocar la bandeja escurridora en la cafetera.

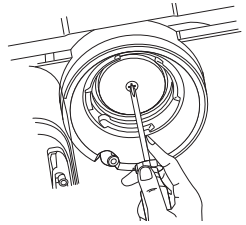
NOTA: el indicador de vacío se puede extraer.

NOTA: si ves que el agua se derrama de la bandeja escurridora o alrededor de la máquina, vacía inmediatamente la bandeja escurridora.

EXTRACCIÓN DEL CABEZAL DEL GRUPO Y SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

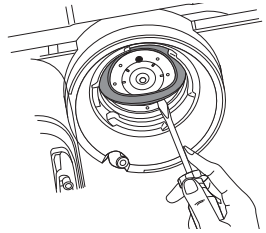
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

1 Con un destornillador de estrella, retira el tornillo central del filtro del cabezal del grupo.



2 Cuando lo hayas retirado, lávalo con agua y jabón.

3 Retira la junta de goma del cabezal del grupo con un destornillador plano y sustitúyela por una nueva (se puede adquirir en ninjakitchen.eu).



4 Vuelve a colocar el filtro en el cabezal del grupo y atorníllalo para fijarlo en su sitio.

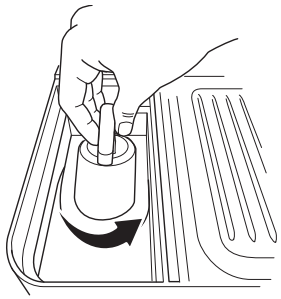
MANTENIMIENTO PERIÓDICO (CONTINUACIÓN)

LIMPIEZA DEL MOLINILLO CON MUELAS CÓNICAS

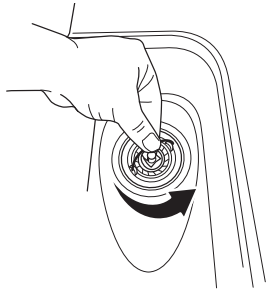
Asegúrate de que la cafetera esté apagada y desenchufada antes de llevar a cabo este proceso.

1 Vacía el depósito de café en grano. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más indicaciones.

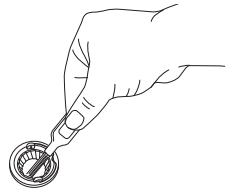
2 Retira el depósito de café en grano. Para ello, levanta el mango del depósito y gíralo en sentido contrario a las agujas del reloj.



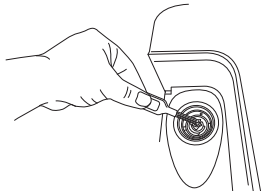
3 Retira el molinillo con muelas cónicas girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando las flechas naranjas del molinillo con muelas y de la cafetera etiquetada con «ALIGN» (alinear).



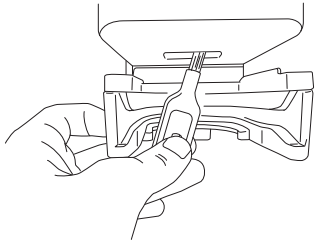
4 Limpia el molinillo con muelas con el cepillo.



5 A continuación, limpia el molinillo con muelas instalado en la cafetera con el cepillo de limpieza.



6 Asegúrate de limpiar también el interior del soporte para portafiltros.



NOTA: Las muelas **NO** deben entrar en contacto con agua.

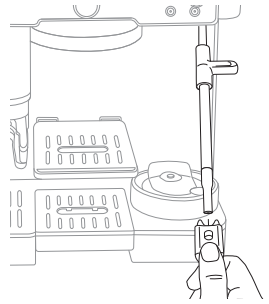
NOTA: Para limpiar el molinillo con muelas instalado en la cafetera, utiliza solo el cepillo de limpieza.

LIMPIEZA DEL TUBO DE VAPOR

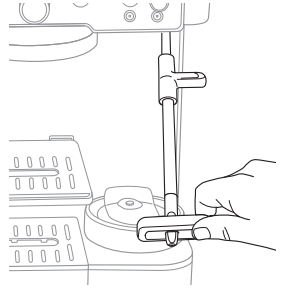
Con el tiempo, se pueden acumular residuos en el tubo de vapor. Límpialo periódicamente para garantizar un rendimiento óptimo.

1 Retira el tapón de goma de la parte inferior del cepillo de limpieza para acceder a la aguja.

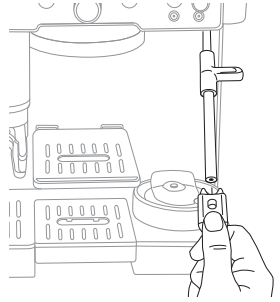
2 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo de la punta del tubo de vapor.



3 Para efectuar una limpieza más profunda, utiliza la llave hexagonal del medio del cepillo de limpieza para quitar la punta del tubo de vapor.

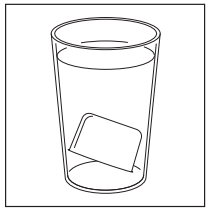


4 Utiliza la aguja para eliminar cualquier residuo del interior del tubo de vapor y de su punta.

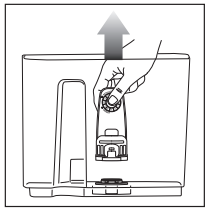


5 Asegúrate de eliminar cualquier residuo de la junta de goma del interior del tubo de vapor.

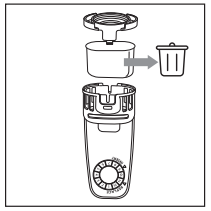
RECAMBIO DEL FILTRO DE AGUA



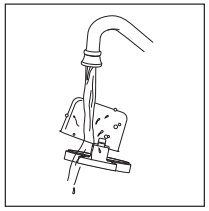
1 Retira el nuevo filtro de agua de su embalaje y ponlo en remojo durante 5 minutos.



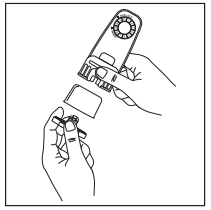
2 Mientras el filtro está en remojo, retira el depósito de agua de la máquina y la carcasa del filtro del depósito de agua.



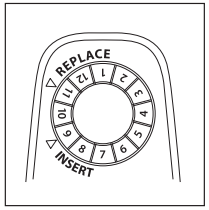
3 Retira el filtro de agua usado y deséchalo.



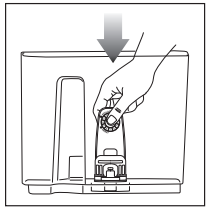
4 Enjuaga el nuevo filtro de agua y la malla.



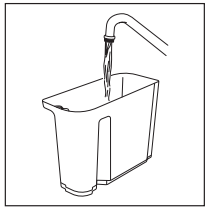
5 Quita la tapa del extremo de la carcasa del filtro e introduce el filtro. Vuelve a acoplar la tapa del extremo en la carcasa del filtro para fijar el filtro en su sitio.



6 Establece la fecha para dentro de 2 meses.



7 Instala la carcasa del filtro en el depósito.



8 Llena el depósito con agua y vuelve a ponerlo en la unidad.

LIMPIEZA DE LA CAL Y CICLO DE LIMPIEZA

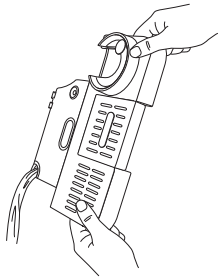
ELIMINACIÓN DE CAL

Tiempo para completarse: *aproximadamente 90 minutos.*

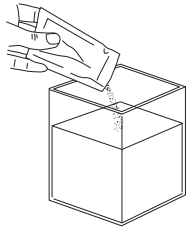
Cuando se encienda el indicador luminoso del botón «DESCALE» (limpiar la cal), debes ejecutar un ciclo de eliminación de cal. De lo contrario, la calidad de las bebidas disminuirá y la cafetera podría obstruirse y dejar de funcionar.

Este proceso de limpieza sirve para descomponer y eliminar la acumulación de cal y minerales del interior de la cafetera. Si de forma rutinaria, siempre que se encienda el indicador luminoso del botón «DESCALE» (limpiar la cal), ejecutas un ciclo de limpieza de la cal utilizando una solución de limpieza antical contribuirás a que la cafetera mantenga un rendimiento óptimo.

1 Asegúrate de que la bandeja escurridora principal esté del todo vacía, ya que parte del agua utilizada durante el ciclo de eliminación de cal se depositará en ella.
De lo contrario, el agua podría derramarse.



2 Disuelve el polvo antical Ninja proporcionado en un recipiente aparte con 1 litro de agua. Vierte la mezcla en el depósito de agua.



O

Vierte 500 ml de vinagre blanco en el depósito de agua y, a continuación, llénalo de agua hasta la línea con la indicación «Descale» (limpiar la cal).

3 Introduce la cesta doble en el portafiltro.

4 Instala el portafiltro en el cabezal del grupo.

5 Asegúrate de que la jarra de leche se encuentre sobre la correspondiente plataforma con el tubo de vapor en su interior.

6 Pon una taza vacía (con una capacidad de 500 ml) debajo del portafiltro. Puede que hayas retirado la bandeja escurridora central.

7 Pulsa el botón «DESCALE» (limpiar la cal) y, a continuación, pulsa el selector central para iniciar el ciclo de eliminación de cal.

8 La cafetera iniciará el ciclo de eliminación de cal. Durante aproximadamente 90 minutos, la cafetera enjuagará el tubo de vapor y el portafiltro con la solución de limpieza. En el panel de control, podrás ver un temporizador con el tiempo restante.

9 Cuando termine el ciclo de eliminación de cal, la cafetera emitirá un pitido.

10 Cuando el ciclo haya terminado, retira el portafiltro, la bandeja escurridora principal y la jarra de leche con cuidado, ya que tendrán agua.

11 Vacía el contenido de todos ellos y lávalos a mano con agua tibia y jabón para eliminar cualquier resto de la solución de limpieza que pudiera afectar al sabor del café.

12 Llena el depósito de agua con agua limpia hasta la línea de llenado máximo, pero sin rebasarla.

13 Instala la bandeja escurridora principal en la cafetera y el portafiltro en el cabezal del grupo. No instales la jarra de leche.

14 Enjuaga el cabezal del grupo preparando un café CLASSIC (clásico) con un tamaño M+.

15 A continuación, sin instalar la jarra de leche, enjuaga el tubo de vapor pulsando el botón «PURGE» (enjuagar el tubo de vapor).

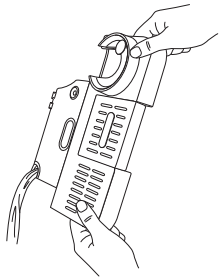
CICLO DE LIMPIEZA

Tiempo para completarse: *aproximadamente 6 minutos.*

El ciclo de limpieza elimina los residuos de aceites o de posos de café que se acumulan en el cabezal del grupo. El indicador luminoso del botón «CLEAN» (limpieza) se encenderá cuando sea necesario ejecutar un ciclo de limpieza. También puedes ejecutar un ciclo de limpieza si percibes algún cambio en la calidad de las bebidas. Para poder ejecutar un ciclo de limpieza, es necesario disponer del disco de limpieza (viene incluido con la cafetera y puede guardarse en el compartimento para accesorios) y una pastilla de limpieza (también se incluye con la cafetera, además de poder comprarse en ninjakitchen.es, en la sección de recambios y accesorios).

Sigue estos pasos para ejecutar un ciclo de limpieza:

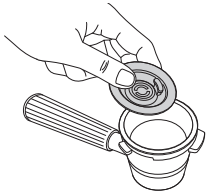
1 Asegúrate de que la bandeja escurridora principal esté del todo vacía, ya que el agua utilizada durante el ciclo de limpieza se depositará en la bandeja.
De lo contrario, el agua podría derramarse.



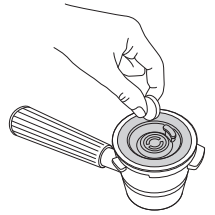
2 Llena el depósito de agua hasta la línea Max Fill (llenado máximo), pero sin rebasarla.

3 Introduce la cesta doble en el portafiltro.

4 Coloca el disco de limpieza sobre la cesta doble, con el asa hacia arriba.



5 Pon una pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza.



6 Instala el portafiltro en el cabezal del grupo.

7 Pulsa el botón «CLEAN» (limpieza) y, a continuación, pulsa el selector central para iniciar el ciclo de limpieza.

8 La cafetera empezará a enjuagar el filtro del cabezal del grupo y el propio cabezal del grupo, y depositará el agua y los sedimentos del ciclo de limpieza en la bandeja escurridora principal.

9 El ciclo de limpieza llevará aproximadamente 6 minutos. Cuando termine, la cafetera emitirá un pitido.

10 Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, retira el portafiltro y la bandeja escurridora principal con cuidado, ya que tendrán agua. Lávalos a mano con agua tibia y jabón.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS

- Para obtener los mejores resultados, utiliza granos de café recién tostados.
- Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de tueste que la fecha de consumo preferente. De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café.
- Te recomendamos utilizar café en grano cuya fecha de tueste se encuentre dentro de un plazo de 20 días con anterioridad a la fecha de compra.
- Cuando cambies de café, vacía primero todos los granos que haya en el depósito. Consulta la sección «Cambio de granos de café» para ver más información.
- Sigue siempre el grado recomendado de molienda.
- Para aumentar la temperatura de la preparación, primero purga con agua antes de hacer tu bebida.
- Mantén la cafetera limpia utilizando el cepillo para eliminar cualquier resto de suciedad.
- Utiliza agua filtrada.
- Ajusta el molinillo cuando cambies de café.
- Mantén la cafetera sobre una superficie estable.
- Vacía con frecuencia la bandeja escurridora.
- Después de moler el café y antes de iniciar la preparación de la bebida, la cafetera empezará a calentarse. Pon la taza en el soporte para tazas para calentarla.

PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ESPUMA

- Para obtener los mejores resultados al emplear leches vegetales, utiliza las versiones tipo barista o entera.
- En el caso de que utilices leche de origen animal, te recomendamos utilizar leche entera.
- Los resultados podrían variar si se emplean leches que han sido sometidas al tratamiento de esterilización UHT (temperatura ultraalta).
- Puedes utilizar leche de coco para calentarla, pero no obtendrás una espuma consistente.
- Si quieres ajustar la temperatura de la leche, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Para obtener los mejores resultados, utiliza leche fría o leche que haya estado previamente en la nevera.
- Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que la jarra de leche esté a temperatura ambiente antes de preparar espuma.
- Asegúrate de que la plataforma y la parte de abajo de la jarra de leche estén secas y limpias antes de poner la jarra sobre la plataforma.
- Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de usarlo para evitar que la leche se pegue.
- Antes de apagar la cafetera, baja el tubo de vapor para que se enjuague.
- Para una limpieza más profunda de la varilla y el tubo de vapor, llena la jarra de leche hasta la línea de llenado máximo con agua y una gota de lavavajillas, y selecciona el estilo de espuma «THIN FROTH» (capa fina de espuma) .
- Para conseguir la mejor espuma y poder realizar un buen diseño en el café con ella, da unos golpes con la jarra sobre una superficie y hazla girar antes de verter la leche.
- Para conseguir un buen resultado al preparar espuma con leches vegetales, escoge la opción «PLANT-BASED» (bebidas vegetales) al seleccionar el tipo de leche.

AJUSTES ADICIONALES

Si mantienes pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos, podrás acceder a un menú de ajustes adicionales que incluye varias opciones para personalizar la cafetera.

Número de elemento	Tema	Opciones
_h01	Emisión de pitidos: activa o desactiva todos los pitidos.	ON: mantiene activados los pitidos (opción por defecto). OFF: desactiva los pitidos.
_h02	Modo Eco: ahorra energía al apagar el calentador después de preparar las bebidas.	ON: activa el modo Eco. OFF: mantiene el modo Eco desactivado (opción por defecto).
_h03	Grado de molienda recomendado: activa o desactiva la visualización del grado de molienda recomendado.	ON: mantiene la visualización activada (opción por defecto). OFF: apaga la visualización.
_h04	Restablecimiento de la tecnología de ayuda al barista «Barista Assist»: restablece el grado de molienda recomendado a la configuración por defecto.	NO: mantiene la configuración actual (opción por defecto) YES (sí): restablece la configuración.
_h05	Restablecimiento de los ajustes de fábrica: restablece todos los ajustes de la cafetera a la configuración predeterminada.	NO: mantiene la configuración actual. YES (sí): restablece la configuración.
_h06	Temperatura de preparación: Ajusta la temperatura de la bebida	LO : Basse température M : Température intermédiaire (recommandée) HI : Haute température
_h07	Temperatura de la espuma: ajusta la temperatura de la espuma que prepares.	LO: temperatura baja. M: temperatura media (opción por defecto). HI: temperatura alta.
_h08	Dureza del agua: esta opción muestra el menú para ajustar la dureza del agua en caso de que quieras cambiar la configuración.	hd 0: en la tira hay 0 cuadrados de color púrpura. hd 1: en la tira hay 1 cuadrado de color púrpura. hd 2: en la tira hay 2 cuadrados de color púrpura. hd 3: en la tira hay 3 cuadrados de color púrpura. hd 4: en la tira hay 4 cuadrados de color púrpura. hd 5: en la tira hay 5 cuadrados de color púrpura.

1 Para desplazarte por estos temas, gira el selector central. Pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación) para seleccionar el tema que quieras.

2 Una vez que hayas seleccionado un tema, gira el selector central para llegar a la opción que quieras y pulsa el botón «START BREW» (iniciar preparación) para seleccionarlo.

3 Después de efectuar la selección, oirás un pitido y volverás a la pantalla del menú.

4 Puedes salir del menú volviendo a pulsar el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación).

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no sale agua del portafiltro?

Varios factores pueden afectar a la cantidad de agua que se dispensa del portafiltro:

- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de forma adecuada. Al usar la cesta Luxe, se requieren 530 ml de agua. Al usar la cesta doble o individual, llénalo hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- La cafetera se calienta/alcanza la temperatura de funcionamiento: deja un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a dispensar.
- El tamaño de molienda es demasiado fino: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo de expreso es pequeño/fluye lentamente?

Puede haber varios motivos para esto.

- El tamaño de molienda es demasiado fino: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado firmemente: prensar demasiado firmemente puede reducir el flujo; al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- Limpieza de la cesta: antes de moler, asegúrate de que la cesta no tenga atascos o residuos que puedan impedir el flujo.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

¿Por qué el flujo del expreso fluye muy rápido?

- El tamaño de molienda es demasiado grueso: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- El café se ha prensado demasiado levemente: al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

¿Por qué el expreso sale por el borde del portafiltro?

- El portafiltro no está insertado correctamente en el cabezal del grupo: coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- Hay granos de café alrededor del borde de la cesta: limpia los granos no deseados del borde de la cesta y del portafiltro para asegurarte de que este último se asienta correctamente en el cabezal del grupo.
- Es necesario sustituir el sello del cabezal del grupo: llama al Servicio de atención al cliente al 900 839 453.

No se inicia la preparación de espuma.

- La cafetera no ha alcanzado la temperatura de funcionamiento: deja un momento para que la cafetera se caliente antes de que empiece a preparar espuma.
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- El tubo no está insertado: asegúrate de que el tubo de vapor esté insertado en la jarra de leche, y que esta esté asentada correctamente en la plataforma.
- No hay suficiente leche en la jarra: asegúrate de haber llenado la jarra de leche hasta la línea de mínimo.

El café no está suficientemente caliente.

- Precalienta el portafiltro: enjuaga el portafiltro bajo agua caliente antes de moler. Asegúrate de que la cesta esté totalmente seca antes de moler.
- Precalienta el vaso: enjuaga el vaso con agua caliente antes de preparar la bebida para aumentar la temperatura de la bebida.
- Ajusta la temperatura del agua: aumenta la temperatura de la preparación con el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) del panel de control.
- Usa los ajustes de espuma caliente: todos los ajustes de espuma son calientes excepto la espuma fría, que se indica con un copo de nieve.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

¿Por qué no se produce crema?
- El café se ha prensado demasiado levemente: al prensar, asegúrate de poner el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.
- El tamaño de molienda es demasiado grueso: deja que se agote la preparación y sigue el grado de molienda recomendado en tu próxima preparación.
- Los granos de café no son frescos: la frescura de los granos afectará a la calidad de la crema. Cuando compres café en grano, es mejor que en el paquete se indique la fecha de tueste que la fecha de consumo preferente. De esta forma, podrás garantizar la calidad y el buen estado del café. Te recomendamos utilizar café en grano cuya fecha de tueste se encuentre dentro de un plazo de 20 días con anterioridad a la fecha de compra.
- La cesta puede estar obstruida/los orificios están taponados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior de la cesta esté taponados con café.

¿Por qué la bandeja escurridora se llena rápido?
- Para garantizar que la cafetera mantenga la presión ideal para el expreso, durante una preparación, algo de agua se escapará a la bandeja escurridora principal. Esto es normal.
- La cafetera purgará automáticamente agua del tubo de vapor a la bandeja escurridora principal después de preparar espuma. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja escurridora principal está diseñada para contener el agua que se derrama de la creación de hasta 6 capuchinos.

¿Por qué la cafetera hace un sonido palpitante/intenso al efectuar una preparación?
- No hay suficiente agua en el depósito: asegúrate de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de mínimo.
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- Si el depósito tiene agua por encima de la línea de mínimo y está asentado firmemente, un poco de ruido de bombeo de agua se considera normal.
- También puede que oigas este ruido al preparar espuma. Esto es normal.

La cafetera gotea.
- La cafetera purgará automáticamente agua del tubo de vapor a la bandeja escurridora principal después de preparar espuma. De esta manera, se limpia el interior del tubo de vapor.
- La bandeja escurridora está llena: comprueba el indicador de vacío para ver si tienes que vaciar la bandeja escurridora principal. sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».
- El depósito de agua no está firmemente asentado: comprueba que el depósito de agua esté firmemente asentado en su sitio en la parte posterior de la cafetera.
- Es necesario sustituir el sello del cabezal del grupo: llama al Servicio de atención al cliente al 900 839 453.

La cafetera no tiene corriente.
- Asegúrate de que la cafetera esté enchufada en una toma de corriente que funcione.
- Después de enchufar la cafetera, pulsa el botón de ENCENDIDO/APAGADO.
- Para ahorrar energía, la cafetera se apagará automáticamente después de 20 minutos.

No entra café del molinillo.
- Comprueba si hay granos en el depósito.
- Pulsa el botón «START GRIND» (comenzar a moler) para empezar a moler.
- Si hay granos en el depósito y aparece un aviso «ADD BEANS» (añadir granos de café), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.
- Comprueba que el depósito de café en grano esté insertado de forma segura y correcta.
- Comprueba que el portafiltro con el embudo montado esté instalado correctamente en el soporte del molinillo. Retíralo y vuelve a insertarlo de forma correcta.
- Con el cepillo de limpieza, despeja cualquier residuo que haya en el soporte.

El molinillo hace un sonido fuerte.
- Si el molinillo hace un sonido fuerte, puede deberse a residuos no deseados. Utiliza solo granos en el molinillo y evita meter granos fríos o congelados.

El portafiltro no se inserta en el cabezal del grupo.
- El portafiltro no está alineado correctamente: coloca el portafiltro en el cabezal del grupo alineando el punto naranja que tiene con el del portafiltro. Gira el portafiltro para que encaje en el cabezal del grupo hasta que el punto naranja del portafiltro quede alineado con la flecha que indica el bloqueo en el cabezal del grupo.
- El café se ha prensado demasiado levemente: Al prensar, pon el portafiltro en una superficie nivelada. Pon el prensador complementario dentro del embudo y empújalo hasta que notes que toca el embudo.

No puedo bloquear el depósito de café en grano en su sitio.
- Esto puede deberse a que el molinillo está bloqueado con granos o que la humedad lo ha obstruido. Prueba a eliminar cualquier grano que bloquee el molinillo y asegúrate de que esté seco y sin humedad.

Seguí el grado de molienda, pero el resultado no fue bueno.
- Consulta la sección «Ajuste del molinillo para una extracción correcta».

El depósito de café en grano no vuelve a encajar en la cafetera.
- Asegúrate de que los granos de café de la parte superior del molinillo no están impidiendo que el depósito se asiente correctamente. Si los granos de café están bloqueando el depósito, puede que tengas que quitarlos antes de volver a fijar el depósito en la cafetera.

La espuma de leche no está suficientemente caliente.
- La temperatura de la espuma de leche depende del estilo de espuma seleccionado. La ESPUMA FRÍA, indicada por un copo de nieve junto a la jarra de leche, no se calentará.
- El tubo de vapor está obstruido.
  - Retira la punta del tubo con la herramienta del cepillo.
  - Utiliza la aguja de la parte inferior del cepillo de limpieza para limpiar dentro del tubo.
- Si mantienes pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos, el menú de ajustes adicional ofrece opciones para personalizar la temperatura de la espuma.
  - Selecciona la opción _h07 Froth Temperature (temperatura de la espuma): esto te permite ajustar la temperatura de la espuma a baja (L), media (M) o alta (H). Utiliza el selector central para hacer tu elección y, a continuación, mantén pulsado el botón «BREW TEMP» (temperatura de la preparación) durante 3 segundos para salir del menú.

La espuma de leche es demasiado fina o gruesa.
- Cambia el ajuste de espuma con el correspondiente selector. Consulta la sección «Preparación de espuma» para obtener más información sobre los ajustes de la espuma.
- Tipo de leche: los distintos tipos de leche tienen contenidos en grasa diferentes. Cuanto mayor sea el contenido en grasa de la leche, más gruesa será la espuma.
- Leche frente a bebidas vegetales: para mejorar la calidad general de la espuma, selecciona «MILK (Dairy)» (leche [con lactosa]) o «PLANT-BASED» (bebida vegetal) con el botón «MILK TYPE» (tipo de leche) según el tipo de leche que uses para la espuma.
- Para obtener más información sobre la espuma, consulta la sección «Prácticas recomendadas para la preparación de espuma».

Mi bebida es más pequeña/más grade de lo esperado.
- Si estás preparando un café expreso, puedes cambiar la proporción de café y agua. Consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Si preparas una bebida de café, selecciona el tamaño deseado con el botón «SIZE» (tamaño) antes de moler.
- La cesta puede estar obstruida/los orificios están taponados: asegúrate de limpiar las cestas con frecuencia. Asegúrate de que ninguno de los orificios de la parte inferior de la cesta esté taponados con café.
- Se tiene que limpiar la cal de la cafetera: sigue las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento».

Mi bebida es demasiado amarga/ácida.
- Sigue el grado de molienda: utiliza el selector de grados de molienda del lateral de la cafetera para que el ajuste de molienda actual coincida con el recomendado en el panel de control antes de moler.
- Cambia la proporción: Para aumentar/disminuir la proporción de café y agua, consulta la sección «Ajustes adicionales».
- Cambia la temperatura de preparación: para granos con tueste oscuro, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura bajo o medio. Para granos con tueste medio o ligero, recomendamos utilizar el ajuste de temperatura medio o alto.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

TODOS LOS MENSAJES DE ERROR (AÑADIR AGUA, AÑADIR GRANOS, ETC.)

Aviso «ADD WATER» (AÑADIR AGUA).

- Comprueba que haya agua en el depósito. Si está vacío, añade agua limpia y luego pulsa START BREW (iniciar preparación) para reanudar la preparación del café.
- Si el depósito de agua está lleno, retíralo, vuelve a colocarlo en su sitio y pulsa START BREW (iniciar preparación) para reanudar la preparación del café.

Aviso «ADD BEANS» (AÑADIR GRANOS DE CAFÉ)

- Comprueba si hay suficientes granos de café en el depósito para hacer tu bebida.
- Si hay granos en el depósito y aparece un mensaje «ADD BEANS» (añadir granos de café), desenchufa la cafetera y empuja suavemente los granos hacia las muelas.

Aviso «INSTALL PORTAFILTER» (INSTALAR EL PORTAFILTRO)

- Asegúrate de que el portafiltro esté nivelado en el soporte.
- Asegúrate de que el portafiltro esté completamente hacia atrás en el soporte.
- Utiliza el cepillo de limpieza para asegurarte de que el soporte no tenga café.

Aviso «INSTALL FUNNEL» (INSTALAR EL EMBUDO)

- Asegúrate de que el embudo esté instalado correctamente en el portafiltro, alineando las muescas que tiene cada uno.
- Al insertar el portafiltro en el soporte, asegúrate de que el embudo esté acoplado al portafiltro.

Aviso «INSTALL HOPPER» (INSTALAR EL DEPÓSITO DE CAFÉ)

- Bloquea el depósito de café en grano girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.
- Si el problema continúa, desbloquea el depósito girando el mango en sentido contrario a las aguas del reloj. Saca del depósito de la base y vuelve a fijarlo firmemente en la base. Puede que tengas que quitar granos de café de la parte superior del molinillo antes de volver a instalar el depósito para que se asiente correctamente. Bloquea el depósito girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.

Aviso «INSTALL JUG» (INSTALAR LA JARRA)

- Comprueba que la jarra de leche esté en la plataforma al preparar espuma.
- Asegúrate de que la parte inferior de la jarra y la plataforma estén secas y limpias.

Aviso «RINSE» (ENJUAGAR)

- Si intentas preparar una bebida fría después de una caliente, puede que aparezca el aviso «RINSE» (enjuagar). Consulta «Aviso «Rinse» (enjuagar)» en la sección «Uso de la cafetera».

Aviso «DESCALE» (LIMPIAR LA CAL)

- Es hora de limpiar la cal de la cafetera. Consulta «Eliminación de cal» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

Aviso «CLEAN» (LIMPIAR)

- Es hora de ejecutar un ciclo de limpieza. Consulta «Ejecución de un ciclo de limpieza» en la sección «Limpieza y mantenimiento».

«Er» (error)

- Si el panel de control muestra «Er» y, a continuación, un número (por ejemplo, «Er 03»), ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita la sección de recambios y accesorios en **ninjakitchen.eu** o ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al **+34 900 839 453**.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

La garantía de 2 años de Ninja®

Cuando una persona adquiere un producto en la Unión Europea, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja®, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja® en ninjakitchen.es. No obstante, en Ninja® estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta 2 años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña constituye un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos y de la fabricación de los mismos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja®?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de compra o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja®?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja® directamente en ninjakitchen.es, tu garantía ampliada se registrará automáticamente. Si lo compraste en otro sitio de la Unión Europea, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarla en línea, visita **www.ninjakitchen.es y accede a la sección "Registrar mi garantía" o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones**.
- Anota la fecha en la que compraste el producto.

IMPORTANTE:

- Conserva el recibo de compra si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja® en cualquier lugar que no fuese en ninjakitchen.es. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.".

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja®?

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Obtendremos tus datos por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja® e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja®.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja®?

Reparación o recambio de tu electrodoméstico Ninja® (a discreción de Ninja®), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja®?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja® sin respetar las instrucciones de uso de Ninja® que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja® para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja®.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja® o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja®?

Ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado de contacto de nuestro sitio web. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja®. También puedes encontrar asistencia en línea en **https://www.support.ninjakitchen.es/hc/es.** El representante de Ninja® se encargará de intentar resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.

Recuerda que el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja® originales?

Los recambios y los accesorios Ninja® están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollaron el electrodoméstico de cocina Ninja®. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja® correspondientes a todos los productos Ninja® en **www.ninjakitchen.es**. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja®.

MERCI
d'avoir fait l'acquisition de la machine à café Ninja® Luxe

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

www.ninjakitchen.eu

+33 (800) 908874

Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	220-240V- 50-60Hz
Alimentation :	1 650 W
Volume du réservoir d'eau :	2 L

CONSEIL : Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du QR code située à l'arrière de l'appareil, au niveau du cordon d'alimentation.

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

La présente notice d'utilisation est destinée à vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouvelle machine à café Ninja Luxe. Si vous avez des questions, merci d'appeler notre service client au +33 (800) 908874.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operation LLC dans l' EU.

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way, Leeds, Angleterre, LS15 8ZB
Téléphone : +33 (800) 908874
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Francfort-sur-le-Main, Allemagne

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées
sans préavis.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

@ninjakitchen

NINJA
LUXE CAFÉ
— PREMIER SERIES —



FRANÇAIS

Gamme ES600 | Notice d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT USAGE • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lire la notice d'utilisation avant d'utiliser votre bar à espresso Ninja Luxe
	Indique un risque de blessure grave voire mortelle, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT
Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

Précautions générales

1. Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
3. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
4. Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Ne jamais transporter l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation et ne pas tirer sur celui-ci pour le débrancher de la prise de courant ; pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche.
6. **NE PAS** utiliser un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute ou sa détérioration de quelque manière que ce soit. Contacter SharkNinja Europe Limited pour obtenir de l'aide.
7. Réservé à un usage domestique et sur plan de travail. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, p. ex. une cuisinière.
8. **NE JAMAIS** utiliser une prise de courant se trouvant sous le plan de travail.
9. Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels à l'appareil, **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace de rangement ou sous un placard mural.
10. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de procéder à son nettoyage.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.
12. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
13. **NE PAS** placer l'appareil sur un autre appareil.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil installé dans un placard.
15. **NE PAS** utiliser d'accessoire non recommandé par le fabricant, car cela pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park,
Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB
+44 (0)800 862 0453

ninjakitchen.eu



ES601EU_IB_MP_240730_Mv1